

**PERBEDAAN SANITASI PENGELOLAAN RUMAH MAKAN  
DAN RESTORAN BERDASARKAN TINGKAT MUTU  
(GRADE A,B DAN C) DI KOTA MEDAN  
TAHUN 2013**

Sepka Syafdalni<sup>1</sup>, Wirsal Hasan<sup>2</sup>, Irnawati Marsaulina<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Program Sarjana Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara

<sup>2</sup>Departemen Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat,  
Universitas Sumatera Utara, Medan, 20155, Indonesia

**Abstract**

*Restaurant is a common business that drug a commerced activity instead for baverages and drinks. In this business, restaurant establish in a building or rent a half building and have several equipment for proceed of producting, service, salesing for baverages and drinks. The purpose of this research is to analize the restaurant differences of maintances system according to quality level (grade A, B, C and without grade) held on 2013, in Medan 2013, which includes the principles of hygiene sanitation management of foods about food procurement, food storage, food management, the transport of food, food storage, food serving and sanitary facilities available. The type of this research is a descriptive survey to know difference of sanitary management of restaurants according to quality levels (grade A, B and C) on Medan, 2013, using survey technique interview and observation. The sample in this research was 8 restaurants. The result of this research shows that there are differences between higyene and sanitation for food maintances in these places restaurant grade A, B, C, and no grade in Medan 2013. Restaurants grade A, B and C already complete government regulation from PERMENKES No.1098/Menkes/VII/2003, however restaurants without grade yet complete the regulation. Based on the results of this research are recommended to the health department to always conduct outreach regarding hygienic sanitation of the restaurants. Perform periodic examinations of the worker / food consument and quality level (grade) of the restaurants.*

**Key words:** *differences, sanitation, Restaurants, quality level, grade*

**PENDAHULUAN**

Kesehatan merupakan hak dasar manusia dan merupakan salah satu faktor yang sangat menentukan kualitas sumber daya manusia. Selain merupakan karunia yang kuasa yang perlu disyukuri, maka oleh karena itu perlu dipelihara kualitasnya serta dilindungi dari ancaman yang merugikannya (Depkes RI, 1999). Memenuhi kebutuhan makhluk hidup membutuhkan bermacam keinginan yang diantaranya adalah keinginan untuk mengatasi rasa lapar, oleh karena itu makhluk hidup memerlukan makan. Pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia yang penting. Semakin maju suatu bangsa, tuntutan dan perhatian terhadap kualitas pangan yang akan

dikonsumsi semakin besar, tetapi semakin kompleks. Masyarakat dewasa ini semakin sadar bahwa selain sebagai sumber utama pemenuhan kebutuhan zat gizi, dalam menentukan jenis makanan yang dipilih salah satunya juga adalah faktor keamanan makanan (Purnawijayanti, 2001).

Rumah makan dan restoran merupakan salah satu tempat yang banyak dikunjungi oleh masyarakat umum, dengan demikian memerlukan perhatian khusus dibidang sanitasi. Sanitasi yang tidak memenuhi persyaratan akan menimbulkan masalah kesehatan diantaranya adalah *water and food borne disease* dan munculnya vektor penyakit. (Mukono, 2004)

Upaya peningkatan hygiene dan sanitasi penting dilaksanakan untuk menjamin tidak terjadi masalah kesehatan yang terkait tempat pengolahan makanan seperti Catering / Jasaboga, rumah makan / restoran. Pengawasan sanitasi restoran dan rumah makan dilaksanakan setiap Enam bulan sekali dengan menerbitkan Grading restoran / rumah makan.

Grading/tingkat mutu suatu rumah makan dan restoran adalah semua kegiatan yang berkaitan dengan pengkelasan menurut segi higienis sanitasi dan diberikan tanda plakat sebagai bukti telah memenuhi standar persyaratan yang ditentukan. Grading rumah makan dan restoran dimaksudkan untuk memberikan penilaian dalam rangka mencapai tingkat kondisi higienis sanitasi yang lebih tinggi untuk memberikan penilaian perlindungan kesehatan masyarakat dari bahaya penyakit menular yang bersumber dari rumah makan dan restoran.

Kegiatan grading dilakukan secara rutin setiap enam bulan sekali, dengan menggunakan formulir pemeriksaan yang dikeluarkan oleh dirjen pencegahan penyakit menular dan penyehatan lingkungan pemukiman Depkes RI, sedangkan secara insidentil dilakukan pemeriksaan jika ada suatu kejadian yang sifatnya mendadak seperti terjadi keracunan makanan.

Penetapan grade dibedakan menjadi Grade A, B, dan C yang masing-masing mempunyai kriteria atau indikator sendiri sesuai dengan buku petunjuk pelaksanaan grading rumah makan dan restoran yang dikeluarkan oleh depkes. Dalam penetapan grade yang dinilai adalah seluruh aspek dari kondisi hygiene dan sanitasi rumah makan dan restoran yang meliputi kualitas bahan makanan, perlindungan makanan dari pencemaran, kesehatan dan kebersihan karyawan, peralatan dan perlengkapan rusak dan makan, perlengkapan sanitasi serta keadaan dan pemeliharaan konstruksi bangunan.

Petugas yang melakukan pemeriksaan grading adalah pemegang program pengawasan sanitasi tempat-tempat umum dibantu tenaga sanitasi puskesmas dengan membawa peralatan pemeriksaan grading seperti formulir pemeriksaan, hasil pendataan rumah makan dan restoran serta alat pemeriksaan di lapangan. Selanjutnya pemeriksaan dilakukan dengan melihat langsung ke lokasi dan jika diperlukan akan melakukan pengukuran terhadap keadaan hygiene dan sanitasinya (Wahyudi, 2003).

Persyaratan hygiene dan sanitasi adalah ketentuan-ketentuan teknis yang ditetapkan terhadap produk rumah makan dan restoran, personel dan perlengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologis, kimia, dan fisika (Depkes RI, 2003).

Unsur penting dalam kegiatan penyehatan makanan dan minuman adalah peringkat (*grading*) rumah makan dan restoran. Yang dimaksud dengan peringkat atau *grading* adalah semua kegiatan yang berhubungan pemberian peringkat berdasarkan faktor hygiene sanitasi serta diberikan sertifikat sebagai bukti telah memenuhi standar persyaratan rumah makan dan restoran yang telah ditentukan.

Peringkat (*grading*) dimaksudkan untuk penilaian ke arah tingkat kondisi hygiene sanitasi dari rumah makan dan restoran. Peringkat tersebut berfungsi untuk memberikan penilaian terhadap rumah makan dan restoran dalam rangka memberikan perlindungan terhadap kesehatan masyarakat khususnya dari bahaya penyakit menular yang bersumber dari rumah makan dan restoran (Mukono, 2004).

Berdasarkan data yang penulis peroleh dari Dinas Kesehatan kota Medan terdapat 954 rumah makan dan restoran dan 836 rumah makan dan restoran yang sudah laik sehat dan 108 rumah makan dan restoran yang sudah diukur tingkat mutu/gradingnya. Penulis ingin meneliti apa perbedaan rumah makan atau restoran

yang sudah laik sehat yakni yang grade A, B, C dan tanpa grade.

Penulis tertarik untuk melakukan penelitian khusus terhadap perbedaan sanitasi pengelolaan rumah makan dan restoran berdasarkan tingkat mutu (grade A, B dan C) dan tanpa grade di Kota Medan tahun 2013 untuk mengetahui sanitasi rumah makan dan restoran dan melindungi konsumen dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan hygiene sanitasi yang akan mempengaruhi aspek kesehatan. Agar tujuan tersebut optimal dapat dicapai, penting dipenuhi standar persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran.

## METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah survai yang bersifat deskriptif yaitu untuk mengetahui perbedaan sanitasi pengelolaan rumah makan dan restoran berdasarkan tingkat mutu (grade A, B dan C) di Kota Medan tahun 2013 dengan menggunakan teknik survai dan observasi. Penelitian dimulai dengan survai awal, penelusuran pustaka, konsultasi judul, mempersiapkan proposal penelitian, pelaksanaan seminar proposal, penyusunan data dan penyusunan laporan akhir, maka waktu penelitian diperkirakan selama 5 (lima) bulan dari Agustus 2013 sampai dengan Januari 2014.

Objek pada penelitian ini adalah restoran dan rumah makan di kota medan dengan kriteria berdasarkan grade A, B, C dan tanpa grade. Sampel dalam penelitian ini adalah 8 rumah makan dan restoran dimana 2 sampel diambil dari restoran dan rumah makan grade A yakni Restoran KFC (*Kentucky Fried Chicken*) dan Killeney Indonesia, 2 sampel lainnya pada Grade B yaitu Restoran Sajian Bhinneka dan Restoran Simpang Tiga, Grade C yaitu Warung Nenek dan Batagor Ihsan, Grade D diambil dari rumah makan dan restoran Waroeng Triboy dan Selera Baru. Pengambilan sampel dilakukan dengan cara *purposive sampling* yakni data grade

A,B,C dan tanpa grade diperoleh dari Dinas Kesehatan kota Medan.

Aspek pengukuran yaitu mengukur perbedaan sanitasi pengelolaan rumah makan dan restoran berdasarkan tingkat mutu (grade A, B dan C) di Kota Medan tahun 2013 yakni :

Grade A memenuhi syarat jika nilai yang diperoleh > 90% total penilaian

Grade B memenuhi syarat jika nilai yang diperoleh > 90% total penilaian

Grade C memenuhi syarat jika nilai yang diperoleh > 90% total penilaian

Tanpa Grade memenuhi syarat jika nilai yang diperoleh > 90% total penilaian

## A. Wawancara

Berdasarkan buku Riduwan (2009), Untuk penilaian dikategorikan dengan dua penilaian yaitu Ya dan Tidak. analisis dilakukan seperti pada skala Likert.

### 1. Kriteria Penilaian

- a. Jawaban Ya diberi nilai 2
- b. Jawaban Tidak diberi nilai 1

### 2. Membuat Kategori

- a. Dikatakan memenuhi syarat :  
Apabila nilai yang diperoleh > 90%
- b. Dikatakan tidak memenuhi :  
Apabila nilai yang diperoleh  $\leq$  90%

## B. Penilaian

Nilai tertinggi dari wawancara dan pengamatan adalah 100% responden menjawab "a" atau kategori "Ya".

Dimana nilai diperoleh dari =  
$$\frac{\text{Jumlah skor yang diperoleh}}{\text{Total skor yang seharusnya}} \times 100$$

Data yang telah diolah akan dianalisa secara deskriptif, kemudian disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi dan dinarasikan dengan kepustakaan yang relevan kemudian dibandingkan dengan Kepmenkes RI No. 1098/Menkes/SK/VII/2003.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil wawancara dan observasi berdasarkan 6 prinsip sanitasi pengelolaan dan fasilitas sanitasi rumah makan dan

restoran grade A, B, C dan tanpa grade

**Tabel 4.1. Distribusi Penilaian 6 Prinsip Sanitasi Pengelolaan Makanan Rumah Makan dan Restoran Grade A,B,C dan tanpa grade dikota Medan tahun 2013.**

No	Nama restoran	Grade	Skor	%	Ket
1	Killiney	A	41	93.18	MS
2	KFC	A	41	93.18	MS
3	Simpang Tiga	B	41	93.18	MS
4	Sajian Bhinneka	B	41	93.18	MS
5	Warung Nenek	C	41	93.18	MS
6	Batagor Ihsan	C	41	93.18	MS
7	Waroeng Triboy	Tanpa Grade	30	68.18	TMS
8	Selera Baru	Tanpa Grade	30	68.18	TMS

Berdasarkan Tabel 4.1 diketahui bahwa adanya perbedaan 6 prinsip sanitasi pengelolaan makanan rumah makan dan restoran Grade A, B, C, dan tanpa grade dikota Medan, Restoran Grade A, B, C yakni Killiney, KFC, Simpang Tiga, Sajian Bhinneka, Warung Nenek dan Batagor Ihsan Memenuhi persyaratan kesehatan dengan persentase yang sama yakni (93.18 %) sedangkan rumah makan dan restoran tanpa grade yakni Waroeng Triboy dan Selera Baru Tidak memenuhi persyaratan kesehatan dengan persentase yakni (68.18 %).

sebagai berikut :

**Tabel 4.2. Distribusi Penilaian Fasilitas Sanitasi Rumah Makan dan Restoran Grade A,B,C dan Tanpa grade dikota Medan Tahun 2013.**

No	Nama restoran	Grade	Skor	%	Ket
1	Killiney	A	41	96,15	MS
2	KFC	A	41	96,15	MS
3	Simpang Tiga	B	41	96,15	MS
4	Sajian Bhinneka	B	41	96,15	MS
5	Warung Nenek	C	41	96,15	MS
6	Batagor Ihsan	C	41	96,15	MS
7	Waroeng Triboy	Tanpa Grade	30	73,08	TMS
8	Selera Baru	Tanpa Grade	30	84,62	TMS

Berdasarkan tabel 4.2 diketahui bahwa adanya perbedaan fasilitas sanitasi rumah makan dan restoran Grade A, B, C, dan tanpa grade dikota Medan yakni Grade A, B, C yakni Killiney, KFC, Simpang tiga, Sajian Bhinneka, Warung Nenek dan Batagor Ihsan Memenuhi persyaratan kesehatan dengan persentase yang sama yakni (96.15 %) sedangkan rumah makan dan restoran tanpa grade Waroeng Triboy dengan persentase (73,08%) dan Selera Baru dengan persentase (84,62%) tidak memenuhi persyaratan kesehatan.

**Tabel 4.3 Distribusi Penilaian Perbedaan Sanitasi Pengelolaan Rumah Makan dan Restoran berdasarkan 6 prinsip sanitasi pengelolaan makanan dan fasilitas sanitasi Grade A, B, C dan tanpa grade dikota Medan 2013**

No	Nama restoran	Grade	Ket
1	Killiney	A	MS
2	KFC	A	MS
3	Simpang Tiga	B	MS
4	Sajian Bhinneka	B	MS
5	Warung Nenek	C	MS
6	Batagor Ihsan	C	MS
7	Waroeng Triboy	Tanpa Grade	TMS
8	Selera Baru	Tanpa Grade	TMS

Berdasarkan tabel 4.3 tersebut diatas, dapat dilihat bahwa hygiene sanitasi pengelolaan rumah makan dan restoran Grade A, B, dan C telah memenuhi syarat kesehatan sedangkan tanpa grade Belum memenuhi syarat kesehatan sesuai dengan KepmenkesNo.1098/Menkes/SK/VII/2003 karena ada 6 prinsip sanitasi, fasilitas sanitasi dan lainnya yang belum memenuhi syarat kesehatan.

#### **Pengadaan bahan makanan**

Hasil wawancara dan observasi dalam prinsip melakukan pengadaan bahan makanan yang dilakukan oleh rumah makan dan restoran Grade A,B,C dan tanpa grade yakni Killiney, KFC, Simpang Tiga, Sajian Bhinneka, Warung Nenek, Batagor Ihsan, Waroeng Triboy dan Selera Baru sudah memenuhi syarat kesehatan yang ditentukan.

Untuk memelihara kesehatan masyarakat perlu sekali pengawasan terhadap pembuatan dan penyediaan

bahan-bahan makanan dan minuman agar tidak membahayakan kesehatan. Hal-hal yang dapat membahayakan antara lain zat-zat kimia yang bersifat racun, bakteri-bakteri pathogen dan bibit penyakit lainnya, parasit-parasit yang berasal dari hewan, serta tumbuh-tumbuhan yang beracun (Entjang, 2000).

#### **Penyimpanan bahan makanan**

Hasil wawancara dan observasi yang dilakukan restoran yang menyimpan bahan makanan dalam kulkas sudah sesuai dengan persyaratan jenis makanan, Menyimpan bahan makanan terpisah dengan makanan jadi, Menyusun bahan makanan dalam rak-rak dan ditempatkan dalam aturan sejenis yakni restoran Killiney, KFC, Simpang Tiga, Sajian Bhinneka, Warung Nenek dan Batagor Ihsan sudah memenuhi persyaratan kesehatan sedangkan warung triboy dan selera baru belum menyimpan bahan makanan sejenis dalam kulkas, masih menggabungkan tempat bahan makanan dan makanan jadi, tidak selalu membersihkan tempat penyimpanan bahan makanan, tidak semua bahan makanan yang disimpan disusun dalam rak-rak dan tidak ditempatkan dalam aturan sejenis tidak memenuhi persyaratan kesehatan

Menurut Prabu (2009) lokasi penyimpanan yang tidak memenuhi syarat kesehatan akan memudahkan terjadinya kontaminasi oleh mikroorganisme seperti jamur, bakteri, virus, parasit serta bahan-bahan kimia yang dapat menimbulkan resiko terhadap kesehatan.

#### **Pengolahan makanan**

Pengolahan makanan dalam pengambilan makanan jadi penjamah makanan selalu memakai alat bantu, selalu memakai pakaian kerja, Saat mengolah makanan penjamah makanan selalu bekerja dengan bersih dan pada saat mengolah makanan menggunakan peralatan dengan benar, Killiney, KFC, Simpang Tiga, Sajian Bhinneka, Warung Nenek dan Batagor Ihsan sudah memenuhi

syarat kesehatan sedangkan Waroeng Triboy dan Selera Baru dalam pengambilan makanan jadi penjamah makanan tidak memakai alat bantu, pada saat mengolah makanan dan tidak menggunakan peralatan dengan benar tenaga penjamah di Waroeng triboy memakai baju sehari-hari tidak memakai baju seragam sama sekali tidak memenuhi syarat kesehatan

Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan jadi/masak atau siap santap, dengan memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik (Depkes, 2011).

### **Penyimpanan makanan jadi**

Hasil wawancara dan observasi penyimpanan makanan jadi, Pada rumah makan dan restoran Killiney, KFC, Simpang Tiga, Sajian Bhinneka, Warung Nenek dan Batagor Ihsan sudah memenuhi syarat kesehatan yakni sanitasi penyimpanan makanan jadinya hampir sama yakni semuanya tersedia tempat khusus untuk menyimpan makanan yang telah matang, tempat penyimpanan makanan tersebut tertutup dengan baik dan terlindung dari pencemaran sedangkan Waroeng Triboy dan Selera baru belum memenuhi syarat kesehatan.

Menyimpan makanan jadi sudah sesuai dengan syarat kesehatan (kurang dari 6 jam) yakni Killiney, KFC, Sajian Bhinneka, Warung Nenek, dan Batagor Ihsan sudah memenuhi syarat kesehatan sedangkan Simpang Tiga waktu yang digunakan untuk makanan jadi tidak sesuai dengan persyaratan kesehatan yakni lebih dari 6 jam dan Warung Triboy dan Selera Baru belum memenuhi syarat kesehatan tidak memiliki tempat khusus untuk menyimpan makanan yang telah matang karena setelah makanan matang langsung disajikan kepada pengunjung.

Menurut Permenkes No.1096 tahun 2011, penyimpanan makanan jadi/masak harus terpisah dengan bahan makanan

mentah dan memperhatikan suhu penyimpanan makanan jadi/masak.

### **Pengangkutan makanan**

Rumah makan dan restoran yang diamati sudah memenuhi syarat kesehatan, semua restoran yakni Killiney, KFC, Simpang Tiga, Sajian Bhinneka, Warung Nenek, Batagor Ihsan, Waroeng Triboy dan Selera Baru memiliki tempat khusus untuk pengangkutan makanan yang sudah matang baik itu troly maupun talam biasa, dan semua tempat pengangkutan makanan tersebut mudah dibersihkan.

Cara pengangkutan makanan atau bahan makanan harus memenuhi persyaratan sanitasi, misalnya apakah sarana pengangkutan memiliki alat pendingin dan tertutup. Pengangkutan tersebut dilakukan baik dari sumber ke tempat penyimpanan agar bahan makanan atau makanan tidak tercemar oleh kontaminasi dan tidak rusak (Chandra,2006).

### **Penyajian makanan**

Rumah makan dan restoran yang diteliti cara penyajian semua restoran Killiney, KFC, Simpang Tiga, Sajian Bhinneka, Warung Nenek, Batagor Ihsan, Waroeng Triboy dan Selera Baru yang diobservasi hampir sama yaitu pada saat menyajikan makanan tidak dengan cara ditutup tidak memenuhi syarat kesehatan, makanan jadi diletakkan ditempat yang bersih, di rumah makan dan restoran Killiney, KFC, Bhinneka, Simpang Tiga, Warung Nenek dan Batagor Ihsan sebelum menggunakan wadah untuk tempat makanan jadi, penjamah makanan membersihkan tempat makanannya terlebih dahulu dan ketika mengambil makanan jadi memakai alat bantu memenuhi syarat kesehatan, sedangkan Warung Triboy dan Selera Baru tempat makanan jadi jarang dibersihkan dan mengambil makanan tidak memakai alat bantu tidak memenuhi syarat kesehatan.

Penyajian makanan merupakan rangkaian akhir dari perjalanan makanan.

Makanan yang disajikan adalah makanan siap santap, makanan yang siap santap harus laik santap (Depkes, 2001). Menurut Azwar (1990), ketika menyajikan makanan yang telah matang maka kebersihan orang yang menyajikan pun harus diperhatikan.

### **Fasilitas Sanitasi**

Keseluruhan rumah makan dan restoran yang diteliti menggunakan sumber air bersih dari PDAM dan air bersih yang tersedia sudah memenuhi syarat kesehatan. Sumber air bersih harus berasal dari tempat yang aman, jumlahnya mencukupi dan bertekanan dan kualitas air bersih harus memenuhi syarat sesuai dengan peraturan yang berlaku yakni tidak berbau tidak berasa dan tidak berwarna. (Depkes, 2011).

saluran air limbah rumah makan dan restoran berjalan dengan lancar tetapi hanya sebagian rumah makan dan restoran yang saluran limbahnya tertutup. semua rumah makan dan restoran yang diteliti menyediakan tempat sampah dan memenuhi syarat kesehatan dibuat dari bahan kedap air untuk menghindari kemungkinan tercemarnya makanan oleh sampah kecuali warung triboy memakai tempat sampah seperti keranjang yang tidak kedap air. Semua rumah makan dan restoran pengangkutan sampah yang biasa diangkut dengan mobil sampah maksimal 24 jam.

Fasilitas sanitasi adalah kebutuhan dasar sebagai penunjang sarana kebersihan yang terdapat ditempat penjualan. Keseluruhan rumah makan dan restoran yang diteliti menggunakan sumber air bersih dari PDAM dan air bersih yang tersedia sudah memenuhi syarat kesehatan. Sumber air bersih harus berasal dari tempat yang aman, jumlahnya mencukupi dan bertekanan dan kualitas air bersih harus memenuhi syarat sesuai dengan peraturan yang berlaku yakni tidak berbau tidak berasa dan tidak berwarna. (Depkes, 2011).

### **KESIMPULAN**

Terdapat perbedaan sanitasi pengelolaan rumah makan dan restoran grade A, B, C dan tanpa grade di kota Medan tahun 2013.

Pengadaan, penyimpanan, dan pengolahan, bahan makanan, Penyimpanan makanan jadi, Pengangkutan makanan, Penyajian makanan, dan fasilitas sanitasi yang memenuhi syarat kesehatan adalah Killiney, KFC, Bhinneka, Simpang Tiga, Warung Nenek dan Batagor Ihsan sedangkan Waroeng Triboy dan Selera Baru belum memenuhi syarat kesehatan

### **SARAN**

1. Bagi Dinas Kesehatan agar selalu mengadakan penyuluhan mengenai hygiene sanitasi rumah makan dan restoran, melakukan pemeriksaan secara berkala terhadap penjamah makanan dan tingkat mutu (grade) rumah makan dan restoran tersebut.
2. Bagi pemilik rumah makan dan restoran
  - a. Agar selalu meningkatkan grading (tingkat mutu) rumah makan atau restoran yang dimiliki.
  - b. Agar menyediakan fasilitas/sarana bekerja bagi pekerja saat mengolah makanan.
  - c. Agar mengikuti 6 (enam) prinsip hygiene sanitasi pengelolaan makanan, agar memenuhi persyaratan Permenkes No.1098/Menkes/PER/VI/2003.
3. Para penjamah makanan sebaiknya mengikuti kursus hygiene sanitasi pengolahan makanan, memiliki sertifikat kesehatan, dan buku panduan kesehatan agar makanan dan minuman bagi para pengunjung rumah makan dan restoran lebih terjaga lagi kebersihannya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Azwar, A. 1990. **Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan**, Mutiara Sumber Widya. Jakarta.
- Chandra, B. 2007. **Pengantar Kesehatan Lingkungan**. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Depkes, RI. 1999. **Paradigma Indonesia Sehat 2010**. Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2000. **Prinsip-prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan**, Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2003. **Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran**. Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2011. **Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasadnya**. Jakarta.
- Entjang, I. 2000. **Ilmu Kesehatan Masyarakat**. Penerbit Citra Aditya Bakti. Bandung
- Mukono, 2004 **Higiene Sanitasi Hotel dan Restoran**. Airlangga University Press. Surabaya.
- Purnawijayanti, H. 2001. **Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengelolaan Makanan**. Kanisius. Yogyakarta.
- Riduwan, 2009. **Skala Pengukuran Variabel-Variabel penelitian**. Alfabeta. Bandung.
- Wahyudi. 2003. **Pengembangan Sistem Informasi Rumah Makan dan Restoran sebagai Pendukung Kegiatan Evaluasi Grading Rumah makan dan Restoran di Dinas Kesehatan Kabupaten Kudus**. Skripsi Diponegoro Semarang.